

5c

(127, 130 & A-30)

SEAT No. _____

No. of printed pages: 02

SARDAR PATEL UNIVERSITY
S. Y. B.Sc. (Home) (IVth Semester) Examination
Saturday, 31 March 2018
02:00 p.m. to 05.00 p.m.
Sub: Food Science (UH04CFDN02)

Total Marks: 60

Q.1 Write in detail about effects of cooking on fat soluble pigments. (10)

OR

Q.1 Explain in detail functional properties of specific protein rich food. (10)

Q.2 Answer the following questions: (any five) (15)

- 1) Explain in brief about Food science and its scope.
- 2) What is Solution?
- 3) Enlist the functions of water.
- 4) Discuss in brief about colloids and its types.
- 5) What are enzymes inhibitors?
- 6) Discuss the Classification of Lipid.

Q.3 Fill in the blanks: (05)

- 1) Specific gravity is related with _____ of products.
- 2) β - glucan is a _____.
- 3) _____ is called as compound lipid.
- 4) Milk contains _____ and Whey protein.
- 5) _____ is used as Antioxidants.

Q.4 Write Short notes: (any three) (15)

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| 1) Sources of protein | 2) Properties of Starch |
| 3) Flavour | 4) Uses of Enzymes in food industry |

Q.5 Explain the terms: (any five) (10)

- | | | |
|---------------------|--------------------------|------------------------|
| 1) Imitation butter | 2) Reversible inhibition | 3) Oxidative Rancidity |
| 4) Emulsion | 5) Gel | 6) Vapour Pressure |

Q.6 Match A with B: (05)

No.	A	B
1	Agar	Is associated with fluid flow
2	Gluten	The boundary between liquid and gas.
3	Viscosity	Important for fruit cooking.
4	Surface Tension	Polysaccharide found in red algae.
5	Osmosis	Combination of glutamine and gliadin.

①

P.T.O.

ગુજરાતી તરજુમો

કુલ ગુણ : 60

પ્ર.1 ચરબી વ્રાવ્ય રંગકણો ઉપર રાંધવાની અસરો વીશે ઉડાણપુર્વક લખો. (10)

OR

પ્ર.1 ચોક્કસ પ્રોટીનવાળા આહારની ઉપયોગી લાક્ષણિકતાઓ વીશે ઉડાણપુર્વક સમજાવો. (10)

પ્ર.2 નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો : (કોઇ પણ પાંચ) (15)

1) ફૂડ સાયન્સ અને તેની તકો વીશે ટુંકમા સમજાવો.

2) સોલ્યુસન એટલે શુ?

3) પાણી ના કાર્યોની યાદી બનાવો.

4) કોલોઇડ્સ અને તેના પ્રકારો વીશે ટુંકમા ચર્ચા કરો.

5) એન્ઝાઇમ્સ ઇંહીબીટર્સ એટલે શુ?

6) ચરબી વર્ગીકરણ વીશે ચર્ચા કરો.

પ્ર.3 ખાલી જગ્યા પુરો : (05)

1) સ્પેસીફિક ગ્રેવીટી એ ----- સાથે જોડાયેલી છે.

2) β -glucan એ _____ છે.

3) _____ એ કમ્પાઉન્ડ લીપીડ કહેવાય છે.

4) દૂધ એ ----- અને વ્હે પ્રોટીન ધરાવે છે.

5) _____ એ એન્ટીઓક્સિડેન્ટ તરીકે ઓળખાય છે.

પ્ર.4 ટુંકનોંધ લખો : (કોઇ પણ ત્રણ) (15)

1) પ્રોટીનના સ્ત્રોતો 2) સ્ટાર્ચની લાક્ષણિકતાઓ

3) ફલેવર 4) માધ્ય ઉદ્યોગોમા ઉત્સેચકોનો ઉપયોગ

પ્ર.5 શબ્દો સમજાવો : (કોઇ પણ પાંચ) (10)

1) ઇમીટેસન બટર 2) ફરીથી થઇ શકે તેવુ ઇંહીબીસન 3) ઓક્સીડેટીવ રેસીડીટી

4) ઇમલ્સન 5) જેલ 6) વેપર પ્રેસર

પ્ર.6 જોડકા જોડો: (05)

No.	A	B
1	અગાર	તે ફ્લુઇડ ફ્લો સાથે જોડાયેલુ છે.
2	ગ્લુટેન	પ્રવાહી અને ગેસ વચ્ચેની બાઉન્ડરી
3	વીસ્કોસીટી	ફળોના રાંધવામા જરુરી છે.
4	સર્ફેસ ટેન્સન	લાલ આલ્ગી મા જોવા મળતુ પોલીસેકેરાઇડ છે.
5	ઓસ્મોસીસ	ગ્લુટામિન અને ગ્લાયસીનનુ કોમ્બીનેસન.